38e Année. — Tome LXXV. N° 1945 Paris, 8 Octobre 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITTION

LA VITICULTURE ALGERIENNE 1830-1930

Historique. — La vigne se rencontre à l'état sauvage dans presque toutes les contrées que baigne la Méditerranée. En Algérie, elle croît principalement dans les ravins du littoral d'où elle grimpe sur les arbres qui l'environnent.

A notre arrivée en Algérie, la vigne n'était cultivée, par les populations autochtones, que pour en obtenir exclusivement des fruits qu'elles consommaient soit à l'état frais, soit après les avoir fait sécher, l'usage des boissons fermentées étant interdit par les lois coraniques (1).

Nos soldats, nos premiers colons, furent frappés par la beauté et la vigueur des treilles que possédaient les Maures. Ils en conclurent logiquement que les variétés de vigne propres à produire du vin se pouvaient cultiver aussi avec succès (2).

C'était, dès 1833, l'avis de la commission d'Afrique composée de pairs et de députés et présidée par le général Voirol ; elle avait déclaré que la culture de la vigne était facile et peu dispendieuse en Algérie et qu'il serait possible d'en obtenir, à cause de la similitude des climats, des vins précieux tels que le Malaga, le Madère, etc. en y plantant bien entendu des cépages appropriés.

En 1838, Blanqui, dans son rapport sur la situation économique de nos possessions de l'Afrique du Nord, avait écrit, non sans quelque exagération, que les jets annuels de la vigne rappelaient les lianes et les plantes grimpantes des tropiques.

La possibilité technique de la culture de la vigne apte à produire du vin était admise, mais était-elle économiquement possible ? La culture de la vigne pas plus que celle des autres plantes pérennes ne saurait se répandre si la sécurité n'existe pas. Or celle-ci était des plus précaires au début de notre conquête. Les premiers colons ne pouvaient guère songer qu'à aller, armés de leurs fusils et sous escorte militaire, récolter les foins qui croissaient spontanément dans leurs concessions et encore étaient-ils parfois attaqués et leurs meules

(1) Toutefois les israélites, à l'aide du raisin qu'ils achetaient aux Musulmans, faisaient du vin pour leur propre consommation, dans la province du Titteri notamment.

(2) Car les Indigènes ne cultivaient que des variétés produisant des raisins de table, dont le muscat d'Alexandrie nous était connu; mais d'autres aussi qu'ils désignaient sous les vocables de Férana, Ameur bou Ameur, etc., que nous ignorions.

incendiées par les tribus insoumises et les pillards. Un peu plus tard ce n'est que sur la protection immédiate de nos camps retranchés qu'ils pouvaient semer et récolter des céréales.

Il convient aussi de rappeler que la politique colonisatrice du gouvernement était instable ; elle était influencée d'une part par les sentiments hostiles que laissait percer la diplomatie étrangère, de l'Angleterre surtout, au sujet de notre nouvelle conquête, et d'autre part par la crainte qu'inspirait à nos céréalistes, à nos vignerons et même à nos betteraviers de la Métropole, la concurrence de la future et éventuelle production de l'Algérie.

Au Parlement, c'étaient les colonistes ou les anticolonistes qui l'emportaient (1). Les commandants en chef de notre armée, les gouverneurs se succédaient ; c'est ainsi que de 1830 à 1840 il y eut neuf titulaires, les plans adoptés par l'un étaient rejetés par l'autre. Pas de continuité de vues, pas de progrès.

Ce n'est que lorsque vint Bugeaud, qui gouverna l'Algérie pendant six années, que la sécurité fut établie, qu'un programme de colonisation fut conçu et reçut un commencement d'exécution. Mais il convient de se souvenir que si Bugeaud était à la fois un grand capitaine, un administrateur habile, un excellent agronome, il était aussi un ardent protectionniste, et s'il favorisa la culture du tabac, celle du mûrier, l'élevage du ver à soie, la culture des céréales (bien que ses prédécesseurs l'aient estimée dangereuse pour celle de la Métropole, hantés qu'ils étaient par la réputation antique et exagérée des Mauritanies greniers de Rome), il était en même temps peu partisan de la culture de la vigne et même de celle de l'olivier qu'il craignait devoir devenir gênantes pour la France.

Premiers essais. — Cependant quelques tentatives de plantation de vignes avaient été faites par les premiers pionniers de notre colonisation. On signale en 1836 une plantation de 200 pieds à La Réghaïa ; en 1839, c'en est une de 10.000 pieds à l'Arba, etc. Autour des villages du Sahel d'Alger, de nombreux petits vignobles s'étaient créés, ils couvraient 200 hectares environ en 1847. Miliana, Médéa, Bougie possédaient des vignobles qui occupaient ensemble une centaine d'hectares. C'est à Mascara (dép. d'Oran) qu'était en ce temps-là le vignoble le plus étendu de la colonie : 300 hectares. On y produisit, on y produit toujours un excellent vin ; c'est là, détail piquant, que commandait le général Lamoricière qui ne partageait pas, on le voit, les vues protectionnistes de son chef l'illustre maréchal.

Crise de l'Oïdium. — L'Oïdium découvert en 1845 (2) s'était en quelques années répandu en France. De 1852 à 1856, la viticulture métropolitaine, celle du Midi surtout, fut fort éprouvée, les vins étaient rares et chers, cette circonstance et la loi du 11 janvier 1851 qui autorisait l'entrée en franchise en France des produits naturels de l'Algérie, incitèrent les colons à accroître leurs vignobles ; mais peu étaient fortunés ; néanmoins il y eut un mouvement d'extension dont nous retrouvons la trace par exemple dans la plantation d'un lot d'une trentaine d'hectares aux environs immédiats d'Alger dans le quar-

(1) Ceux-ci même allèrent jusqu'à parler de l'abandon de notre nouvelle colonie.
(2) Dans une serre à raisins, en Angleterre.

tier Laperlier aujourd'hui couvert de villas et même de maisons de rapport.

La maladie fut vaincue, le prix du vin baissa, l'Algérie fut à son tour envahie par l'Oïdium, l'extension de la viticulture y fut freinée. Néanmoins, quoique lente, elle était continue. La statistique (1) de 1853 indique qu'il existait 1.165 hectares de vigne dans la province d'Alger qui deviennent 1.700 hectares en 1857. Il était reconnu que l'Algérie qu'on avait accusée de ne donner que des vins de mauvaise conservation en produisait au contraire de bonne qualité fruités et généreux.

La politique de Napoléon III ne fut guère profitable à l'Algéric. Ce monarque était un utopiste, comme le prouvent ses conceptions de colonisation à l'entreprise, puis de projet de colonisation avec les indigènes et de création d'un royaume arabe.

Après nos désastres de 1870-1871, la colonisation s'était intensifiée par la venue des immigrants de nos provinces perdues. Quelques années après, le Phylloxéra ruinait les viticulteurs métropolitains, ceux du Midi surtout, il y eut un mouvement d'exode des populations viticoles de France vers l'Algérie, dont on voit la manifestation se marquer dès 1876.

Invasion Phylloxérique. — L'invasion phylloxérique détermina une diminution progressive de la production nationale du vin, qui ne suffisait plus aux besoins de la consommation, nous devenions importateurs de vins étrangers (Espagne, Italie, Grèce) qui prenaient notre place sur les marchés mondiaux. Le gouvernement s'en émut.

Les moyens proposés pour combattre le Phylloxéra s'étaient montrés insuffisants dans la plupart des cas. La submersion et les plantations dans les sables ne pouvaient s'effectuer que sur des surfaces restreintes, les traitements culturaux au sulfure de carbone et au sulfo-carbonate de potassium, sauf exception, inefficaces, en tout cas onéreux, les porte-greffes américains réputés les meilleurs à cette époque, le clinton puis le taylor avaient donné de nombreux déboires. L'Algérie n'était pas contaminée, il fallait qu'elle vînt en aide à la métropole, c'était elle qui était l'espoir de la rénovation de la viticulture française, c'était la terre promise. On encouragea officiellement la viticulture algérienne, les banques furent incitées à ouvrir de larges crédits aux colons pour planter de la vigne. Un décret du 12 juillet 1880 étendit à l'Algérie les effets des lois du 15 juillet 1878 et du 12 août 1879. Une loi spéciale ayant pour objet la protection du vignoble algérien contre l'invasion et la propagation du Phylloxéra (loi du 21 mars 1883 complétée par celle du 28 juillet 1886) fut votée.

Il convient de rappeler que la marche générale de l'invasion phylloxérique s'est faite en France du Sud au Nord, c'étaient donc surtout les vignerons méridionaux qui arrivaient en Algérie, important avec eux leurs méthodes, leurs traditions culturales.

A ce moment, la surface du vignoble algérien s'élevait à 16.723 hectares. Il était possédé par de nombreux propriétaires venus un peu de toutes les provinces françaises, chacun d'eux avait voulu imiter ce qui se faisait dans sa pe-

(1) Celle de 1854-1855 donne pour l'Algérie tout entière 2305 hectares, mais c'étaient surtout des cépages produisant des raisins de table qu'on avait propagés.

tite patrie. On voyait des plantations en foule échalassées, à côté d'autres aux ceps alignés plus ou moins distants, presque partout les diverses variétés de vigne étaient mélangées les unes aux autres. L'opinion prédominante était que seuls les terrains en coteaux étaient susceptibles d'être plantés en vigne.

Evolution des procédés de culture. — Pour préparer le sol, on se contentait parfois d'un gros labour, mais le plus souvent on ouvrait des fossés de 40 à 50 centimètres de profondeur et de 30 centimètres de largeur orientés suivant le sens de la plantation et distants les uns des autres de 1 m. à 1 m. 50 ; en hiver, on couchait les sarments dans ces fossés, on les recouvrait de terre en laissant émerger deux yeux au-dessus du sol. Quelques soins culturaux à bras d'hommes ou à l'aide d'instruments attelés étaient donnés au cours du printemps. Les plantations ainsi faites ne se développaient que lentement, une récolte passable ne s'obtenait que vers la 5e feuille, et lorsque le siroco soufflait en été, de nombreux raisins étaient grillés.

On s'avisa ensuite, à l'imitation de ce qui se faisait dans le Languedoc, de défoncer entièrement le sol à cinquante ou soixante centimètres de profondeur au cours de l'été, d'espacer davantage les ceps, de ne planter que les variétés de vigne qui tout en étant productives résistaient le mieux au climat et non en mélange, mais par lots séparés, de donner des façons culturales profondes l'hiver afin que l'eau pénètre dans le sol au lieu de courir à sa surface et le raviner ; de l'entretenir meuble et expurgé d'herbes en été par des scarifiages et des binages répétés pour qu'il ne se dessèche ni ne se crevasse.

Le premier avantage tangible d'une plantation de vigne faite sur un défoncement profond est que les ceps poussent vigoureusement et que dès la troisième feuille elle donne une récolte appréciable surtout avec certaines variétés telles que le Carignan, le Grenache, le Cinsaut, l'Alicante-Bouschet, etc. Quant à son rendement moyen ultérieur, il est plus élevé, la masse des matières fertilisantes, eau comprise, mises à la disposition des racines étant plus considérable que dans un sol non travaillé.

Plantations en plaine. — Nous avons dit qu'on avait tout d'abord admis qu'en Algérie les coteaux seuls pouvaient être plantés en vigne, on n'ignorait pas cependant que la vigne française est peu difficile sur le choix des terrains et qu'en dehors des sols entièrement calcaires où elle se chlorose et des marais où ses racines sont asphyxiées, elle croît partout ; on savait aussi que de nombreux vignobles existaient en plaine, surtout dans le Bas-Languedoc, on avait de nombreux exemples qu'elle végétait très bien dans les plaines littorales de l'Algérie ; en 1836, un essai avait été tenté avec succès à La Réghaïa par M. Mercier ; il avait été renouvelé dans la même commune, en 1846, par M. Fortin d'Ivry qui n'avait pu récolter de raisins parce que les chacals qui pullulaient dans la Mitidja orientale les dévoraient. Dans les centres anciennement créés de l'Arba et de Boufarik, des vignobles de belle venue, mais peu étendus, produisant de bons vins existaient. La préparation du sol était plus aisée, moins onéreuse qu'en coteau ; dès 1877, un puissant appareil de défoncement à la vapeur avait été introduit dans la Mitidja, d'importants vignobles se créèrent.

(*A suivre.*) F. Saliba.

LA SURPRODUCTION VITICOLE ET LES RAISINS DE TABLE

Le libéralisme de la *Revue de Viticulture*, sous l'égide de son fondateur M. P. Viala, m'engage à dire toute ma pensée sur la surproduction et sous-consommation des vins de France et les remèdes à apporter pour améliorer cette situation. La suppression d'une crise économique est au prix du choc des idées et de la bonne volonté de chacun à dégager la vérité vraie en vue d'une orientation nouvelle réparatrice.

Faire du bon vin pour relever la consommation de notre produit national, soit en France, soit à l'étranger ; orienter notre viticulture métropolitaine ou africaine vers le raisin de table, toutes les fois que le climat s'y prête, sont deux conceptions dont personne ne peut nier l'importance primordiale pour mettre un terme au malaise vinicole.

Je veux développer ici ces deux points de vue d'une façon aussi brève que possible.

*
* *

A mon sens, le nouveau statut de la viticulture, dont cette *Revue* a publié le texte in extenso (1), vaut plus par son action psychologique sur les milieux viticoles, en les conviant à de salutaires réflexions, que par les limitations de plantations imposées.

Ce fameux statut de la viticulture, qui réclamerait une armée de nouveaux fonctionnaires pour assurer le contrôle sévère de son application, aura, sans doute, le don de nous ramener à la production du bon vin que nos pères savaient opérer sans grandes connaissances scientifiques. Certes — et c'est là une simple parenthèse — je me garderai de nier les progrès œnologiques réalisés, profitables à la production du bon vin et à sa conservation.

Mais gardons-nous, en cette matière très délicate, de trop innover sans études très approfondies avec le secours constant du praticien dégustateur. A cet égard, je suis d'avis que certaines tolérances chimiques consacrées par tel règlement d'administration publique prêtent à des abus fâcheux entre des mains incompétentes ou maladroites. Mais je reviens à la question viticole proprement dite, qui prime dans la thèse que je veux développer, la question œnologique.

Depuis les invasions parasitaires terribles de la vigne (Phylloxéra, Mildiou, etc.) et l'introduction en France des plants américains résistants, l'orientation s'est faite vers les hybrides fructifères vainqueurs de ces maladies parasitaires, vers les plants à grands rendements quand même, vers la culture intensive avec engrais appropriés et taille également appropriée.

Tel est le mot d'ordre, en quelque sorte, de la viticulture depuis cinquante à soixante ans.

La première règle indiscutable pour faire le bon vin, le *grand ordinaire* comme on l'appelle, sans parler de nos nombreux crus réputés, c'est de rester fidèle aux vieux plants, qui de mémoire d'homme ont fait leurs preuves, et aux méthodes de taille et de culture consacrées par le temps. Il n'est pas su-

(1) Voir *Revue*, n° 1931, page 5.

perflu d'affirmer, après une expérience de plus de quarante ans, que le greffage de ces vieux plants sur plants résistants au Phylloxéra n'a, en rien, porté atteinte à la qualité séculaire de nos vins classés.

Et, puisque j'ai abordé le chapitre de la sélection des plants, je ne veux pas laisser dans l'ombre la sélection importante des terrains de plantation. Prenons nos régions viticoles du centre, par exemple, et non plus seulement les régions méridionales, soit métropolitaines, soit algériennes, accusées de tous les méfaits. Je le demande à mes compatriotes du Beaujolais ou du Mâconnais, en toute conscience : n'a-t-on pas eu le tort de planter de la vigne sur certaines pointes de nos coteaux, où la bonne maturité ne s'effectue qu'une année sur cinq ? Et, profitant de la loi sur les *Appellations d'origine*, ne baptisons-nous pas de dénominations célèbres un petit « péchenet » (!) produit sur un terrain perdu dans le ciel, où les epiceas et le pin argenté, etc., prospéraient autrefois. On a détruit trop souvent les bois pour planter de la vigne, mesure fâcheuse à coup sûr. On a oublié qu'à certaine altitude on ne peut produire, bon an mal an, qu'un vin de qualité inférieure, trop acide, manquant d'alcool. Bien mieux, on a simultanément oublié que, par contre, en négligeant la forêt de nos sommets côtiers, en rasant les bouquets de conifères, qui peuplaient ces sommets, on a détruit les meilleurs paragrêles de la région et les meilleurs freins aux eaux pluviales abondantes qui ravinent nos terres légères beaujolaises.

Voilà certaines erreurs commises sans doute réparables avec une meilleure compréhension des causes d'une sous-consommation non contestable. Car s'il est certains estomacs complaisants, portés à l'abus du vin sans même trop analyser la qualité, il en est, très nombreux, qui se sont réfugiés dans la bière, les eaux gazeuses pétillantes et même l'*aqua simplex*, faute de rencontrer le bon vin de leur choix.

Que les lecteurs de la *Revue* veuillent excuser les considérations précédentes qui ne sont, sans nul doute, que des « redites ». Mais ne faut-il pas répéter les vérités, aux pires sourds, à ceux qui ne veulent point entendre ?

***

Mais faire d'excellents vins pour en augmenter chez nous la consommation et favoriser, d'ailleurs, nos exportations n'est qu'une partie du programme à envisager contre la crise viticole.

Je prétends que la production du raisin de table, soit en France, soit en Algérie, soit encore en Tunisie, peut constituer une orientation viticole heureuse, si nous savons bien choisir les plants producteurs des variétés répondant à nos goûts et à ceux de l'étranger.

La production du raisin de table peut constituer une branche très importante de notre exploitation viticole française. C'est l'heure d'aborder cette question avec l'ampleur qu'elle mérite.

De suite, je déclare que la consommation du bon raisin de table en France n'est pas ce qu'elle devrait être, et, de même, notre exportation à l'étranger.

Grâce à une habile propagande, la banane, fruit exotique, presque inconnue sur nos tables, il y a trente ans, est devenue un produit de grande consom-

mation dans nos grandes villes, à Paris surtout. Pourquoi nos excellents raisins noirs ou blancs paraissent-ils négligés ? Pourquoi, pour prendre un exemple, ces variétés de raisins muscats, si affriolants cependant, sont-ils oubliés des consommateurs français ou étrangers ? Question de qualités spéciales répondant au goût du consommateur, oui ; mais question aussi de propagande. Il y a le savoir, disait un homme d'esprit, le savoir-faire et le faire savoir. Faire savoir, c'est là la clef de l'activité commerciale ; faire savoir, c'est la publicité intelligente parce qu'elle commande sûrement l'écoulement des produits.

Or que représente, en France, la consommation du raisin de table ? Où en est notre production ? Que produit l'étranger ? Où en est sa consommation ? Autant de questions intéressantes auxquelles on peut répondre avec sûreté. L'*Institut international d'Agriculture* de Rome est, à cet égard, une source de documentation admirable. Groupant tous les renseignements fondamentaux utiles, M. Léon Douarche, directeur à Paris de l'*Office international du Vin*, a fait à Prague, au 15e Congrès international d'agriculture tenu dans cette ville du 5 au 8 juin dernier, une importante plaidoirie en faveur du raisin de table. Avec une loyauté scientifique qui l'honore, il a su rendre à l'étranger l'hommage qui lui est dû, dans ce domaine cultural ; et puis, il n'a pas caché notre infériorité à ce propos et notre fâcheux désintéressement de ce bon raisin sucré et hygiénique.

Les chiffres seront plus éloquents que de simples affirmations.

« En France, la consommation du raisin de table n'est guère annuellement que de 2 kilos de raisin contre 150 litres de vin. On pourrait aisément, déclare Léon Douarche — et je partage son sentiment, — tripler et même quadrupler la consommation du raisin, comme, par exemple, en Suède où la consommation du raisin est passée de 3.400 quintaux en 1909 à 17.300 quintaux en 1929 ; comme en Danemark où elle a passé de 3.300 quintaux à 12.000 ; au Canada, de 25.100 quintaux à 123.700 ; en Pologne, de 2.300 à 29.500 quintaux.

« En ces vingt ans, de 1909 à 1929, notre pays a vu sa production passer de 647.000 quintaux à 1.200.000. C'est quelque chose, ce n'est pas suffisant. »

L'Angleterre, l'Allemagne et l'Autriche ont accru leur importation en ces vingt dernières années, tout comme les pays dont j'ai cité plus haut la consommation croissante.

Quant aux pays exportateurs — et c'est là le côté important pour nous à envisager — l'Italie, l'Espagne, la Grèce, Chypre, sans compter la Hongrie, ont pris les devants pendant que nous marquons le pas, ou à peu près, pour les contingents envoyés à l'étranger. Bien mieux, l'année 1930 a vu un fléchissement par rapport à 1927, 1928 et 1929. Pourquoi ? Tout simplement la concurrence étrangère nous *dame le pion*, comme on dit.

Où en est donc cette culture du raisin de table dans les principaux pays producteurs ? C'est ce que nous avons grand intérêt à connaître.

Dr PAUL CAZENEUVE,
ancien sénateur du Rhône.

(*A suivre.*)

LE TANNIN EN ŒNOLOGIE

L'emploi du tannin, légalement autorisé dans les moûts et dans les vins, est utile dans certains cas et indispensable dans d'autres. Les principaux avantages sont une meilleure fixation de la matière colorante, une défécation plus rapide et plus complète par combinaison avec les albuminoïdes et enfin une conservation mieux assurée.

Le tannin existe dans les raisins ; le moût en contient très peu, on en trouve dans les pellicules (principalement dans les raisins rouges) et surtout dans les pépins ; la râfle en contient également des quantités marquées. Dans la pellicule, il est probablement en combinaison avec la matière colorante ; dans les pépins, le tannin existe en combinaison avec les contenus cellulaires. Si le tannin est soluble dans l'eau et dans l'alcool, sa diffusion est lente au cours de la fermentation.

On comprend donc que la teneur en tannin du vin sera en relation avec le mode de vinification. Les vins blancs ou vinifiés en blanc, proviennent de la fermentation du moût, ils seront pauvres en tannin. Une addition de ce produit à la cuve sera nécessaire. Il en est de même pour les vins rosés dont la durée de cuvaison a été courte. Pour les vins rouges, la richesse en tannin sera moins élevée avec la vendange égrappée, puisque la râfle cède du tannin ; les vins obtenus par la fermentation du raisin seulement foulé sont les plus riches, leur teneur étant ici en relation avec le temps de cuvaison pour le vin de goutte. L'on comprend également que l'addition de tannin sera profitable aux vendanges rouges à gros rendements, puisqu'ici il y a plus grande proportion de moût vis-à-vis des pellicules et des pépins. L'astringence spéciale des vins rouges de pressurage, même non surpressurés, est due à la haute teneur en tannin, lequel provient surtout de l'écrasement des râfles et aussi des pépins.

Il en résulte que les vins rouges, obtenus avec des vendanges égrappées ou dont la durée de cuvaison aura été courte (fait très fréquent dans le Midi) ou provenant de vendanges très grasses, se trouveront bien d'une addition de tannin. L'emploi de ce produit est nécessaire dans le cas de vendanges atteintes de Pourriture, afin d'assurer une bonne précipitation de produits albuminoïdes spéciaux.

Nous avons examiné les avantages de l'emploi du tannin pendant la vinification. Ce produit est ajouté aussi dans les vins ; il est souvent utile pour assurer une bonne conservation ; il est indispensable pour procéder au collage des vins blancs ou rosés ou des vins rouges pauvres en tannin. Ces vins ne contiennent pas une quantité de tannin suffisante pour que le collage se fasse normalement. En effet, le collage n'est que la conséquence de la combinaison du tannin avec les albuminoïdes (blanc d'œuf, sang liquide ou desséché, caséine, etc.) ou la gélatine (gélatine pure, ostéocolle, etc.) ; il en résulte une diminution de la teneur du vin en tannin, il est nécessaire d'ajouter avant collage et pour faciliter celui-ci, une quantité de tannin correspondant sensi-

blement à celle qui est enlevée par l'opération. Les doses d'emploi du tannin sont de dix à quinze grammes par hectolitre au moment de la vinification, de dix à douze grammes par hectolitre pour le collage et pour assurer la bonne conservation.

Quels tannins faut-il utiliser ?

Les tannins sont d'origine végétale ; suivant leur composition, on les divise en deux groupes : les tannins pyrocatéchiques, propres au tannage des peaux et les tannins galliques. Pour ne citer que les principales origines, on retire les premiers de certaines écorces (châtaignier, chêne, acacia) ou de bois (québracho) ; les seconds sont obtenus de certaines feuilles (sumac) ou des noix de galles, protubérances dues à la piqûre de certains insectes sur les végétaux. On comprend qu'un tannin pour œnologie ne doive pas apporter aux vins un goût étranger, de ce fait certains sont à rejeter (sumac) ; les seuls tannins vraiment œnologiques sont retirés des noix de galles ; les plus purs proviennent des galles de Chine. Le tannin du raisin est un tannin gallique, de même composition que celui retiré des noix de galles.

L'industrie livre le tannin de noix de galles sous trois dénominations : tannin à l'eau, tannin à l'alcool, tannin à l'éther, en relation avec les solvants servant à leur obtention ; ces trois qualités conviennent pour l'œnologie. Le tannin à l'eau peut être réservé pour les vins rouges ordinaires, le tannin à l'alcool pour les vins blancs et pour les vins rouges supérieurs. Le tannin à l'éther, qui n'est guère plus pur que la qualité à l'alcool, est peu utilisé, sauf sur des vins blancs supérieurs et à la condition expresse qu'il soit exempt de l'odeur et de goût d'éther.

Mais faut-il encore que ces tannins soient purs, c'est-à-dire convenablement préparés et surtout exempts de toute addition frauduleuse. Nous croyons devoir dire très nettement que si, d'une manière générale, les autres produits utilisés en œnologie sont d'une pureté très convenable, il n'en est pas de même pour les tannins ; nous avons pu vérifier le fait très souvent, beaucoup trop souvent. L'habileté des fraudeurs se manifeste par la diversité des produits d'addition, les uns minéraux, les autres organiques ; cette fraude, qui est difficilement décelable, n'a qu'un but : diminuer le prix de revient, mais le plus souvent il n'y a pas diminution parallèle dans le prix de vente. *Il serait particulièrement désirable que le Service de la Répression des fraudes s'occupât de cette question.*

Les tannins véritablement œnologiques doivent donc être des tannins de galles, de couleur blanc-crème, d'odeur caractéristique très faible, de saveur très astringente. Le tannin à l'eau doit titrer 82 à 85 % d'acide tannique, être entièrement soluble dans l'eau et dans les liquides alcooliques faibles ; le tannin à l'alcool doit titrer 90 à 95 % d'acide tannique, être non seulement soluble dans l'eau, mais être également soluble en totalité dans l'alcool à 90°. Ces garanties doivent être exigées ; leur contrôle est possible par un laboratoire compétent. L'emploi de ces tannins donnera toujours satisfaction.

P. Ballard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Vignoble de la Dordogne (G. P.). — Sucrage des vins dans le Sud-Ouest (André Tardieu). — Préparation et régime fiscal des moûts concentrés (Haguenin). — Exposition nationale horticole d'automne. — Union de la production et du commerce des vins d'Alsace. — Ecole d'agriculture de Cibeins. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La vendange dans tout le Languedoc est terminée même pour les raisins blancs. Ces derniers ont été cueillis plus tôt que d'habitude, parce que nous venons d'avoir des journées ensoleillées très chaudes qui ont favorisé la maturité.

On cueille en ce moment les raisins Servants pour l'expédition malgré que la maturité ne soit pas complète. Habituellement, ces raisins très résistants ne se coupent que vers le 10 octobre. On a commencé à les cueillir fin septembre.

Après une température sèche depuis les derniers orages qui datent du 12 septembre, nous avons eu ces jours derniers de la pluie fine.

La température s'est maintenue favorable pour les décuvaisons et les pressurages qui se sont faits par temps secs avec vent du Nord.

Les derniers raisins de vendanges rentrés étant très mûrs dans notre région, les moûts ont été lents à fermenter. Certains même sont restés un peu sucrés si on ne les a pas remontés en les aérant. Il est utile de les aérer pour que la transformation du sucre en alcool puisse se terminer si l'on ne veut pas que le vin soit voué à toutes sortes de maladies.

Les propriétaires viticulteurs qui ont eu le soin d'ajouter de l'acide tartrique à la cuvée des raisins très mûrs, ont obtenu une meilleure fermentation et la transformation totale du sucre, s'ils ont aéré.

Les raisins vendangés en Languedoc après le 12 septembre ont bien rendu à la décuvaison, ce qui a diminué la quantité de marc au pressoir.

En général, la couleur des vins faits est belle et brillante, et leur degré alcoolique est élevé.

Les vins sont bien constitués, sains et de bon goût.

Rarement on fera des vendanges aussi saines que celles de cette année. Ce qui explique la supériorité des vins du Languedoc de la récolte de 1931.

Les cépages à grand rendement comme les aramons n'avaient pas une forte sortie de raisins, ce qui fait que la récolte ne sera pas au-dessus de la moyenne très ordinaire.

En ce moment, on fait la cueillette des olives vertes pour la confiserie. Les belles journées chaudes des derniers jours de septembre ont fait grossir légèrement les fruits que la sécheresse et le vent du Nord avaient empêché de se développer normalement pendant toute la première quinzaine de septembre. Malheureusement, les vents impétueux du Nord qui ont soufflé en août et septembre avaient fait tomber les trois quarts des fruits.

La *Lucques* qui est l'olive fine recherchée pour la confiserie se paie cette année 400 et 450 fr. les 100 kilogs rendue chez le confiseur.

Si on voulait avoir des vins fins et de très bonne tenue, il faudrait distiller les produits du pressoir.

Aussitôt que tout sera terminé à la cave et que les olives vertes qui comptent dans les exploitations agricoles d'une bonne partie du Languedoc seront cueillies, il faudra recommencer l'année agricole dans le vignoble.

D'abord faire extirper par places le chiendent qui a pu repousser, malgré son extraction pendant l'été.

Parcourir le vignoble pour marquer les pieds malades ou morts qu'on devra arracher, aussitôt que le sol sera assez mouillé.

Faire ensuite les trous de remplacement qui devront être assez profonds et assez grands pour que toutes les racines des anciens ceps soient enlevées. Lais-

ser passer le soleil et les premières gelées sur ces trous ouverts, avant d'y replacer de beaux racinés.

Travailler les jeunes plantiers et les racinés mis en place l'hiver dernier dans les vignes pour remplacer les manquants. Bien repasser les greffes de l'année et ceux de l'année précédente, pour examiner les soudures et enlever les petites racines qui auraient pu se développer sur le greffon.

Préparer les fumiers d'écurie qui devront être employés avant janvier, si l'on veut éviter que la sécheresse d'été qui sévit tous les ans dans notre région nuise à la récolte.

Cette année, les vignes fumées en retard avec des fumiers d'écurie ou de bergerie ont eu leurs récoltes fortement diminuées par la sécheresse d'été. A côté, les vignes non fumées ont eu de plus beaux raisins.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles tenus alternativement toutes les semaines, dans les principaux centres du Languedoc, continuent à ne pas avoir l'animation des années précédentes.

Les viticulteurs qui ont terminé leurs travaux se rendent bien à la ville les jours de marché ; mais ils ne sont pas bruyants comme d'habitude.

On sent un malaise et du mécontentement, causé par le calme plus que plat des affaires et le bas prix des cours qui se pratiquent sans aucune activité.

Les Chambres de commerce et les Chambres d'agriculture établissent des cotes différentes et encore un peu fantaisistes.

Le commerce n'achète au jour le jour que pour faire de bonnes affaires s'il en trouve.

La propriété résiste en général aux prix offerts de 9 fr. 50 à 12 fr. le degré. Les vins d'Algérie continuent à se payer sur quai Sète 15 à 17 fr. le degré.

Certains propriétaires oublient encore que ces prix s'appliquent aux degrés habituels diminués de 2 dixièmes, depuis qu'on nous a fait ces fameuses lois de restriction et d'embarras qui par leurs entraves seront préjudiciables à la propagation du vin et porteront atteinte à la liberté de la propriété individuelle.

Nous lisons sur les journaux politiques locaux beaucoup de communications bizarres, mais celle qui nous surprend le plus, c'est celle qui demande l'entrée libre des agents des contributions indirectes dans les caves des propriétaires récoltants qui seraient exercés comme les négociants en vins.

Des communications comme celle-là ne peuvent émaner que de déséquilibrés s'ils sont propriétaires viticulteurs, à moins que ce ne soient des fonctionnaires ou des aspirants fonctionnaires qui écrivent de pareilles choses. — E. F.

Vignoble de la Dordogne. — D'une façon générale, la récolte s'annonce très moyenne, le raisin est en assez petite quantité, jusqu'à ces temps-ci la vendange était très saine, mais par suite du mauvais temps que nous avons, on signale beaucoup de brûlure, de plus de l'Eudémis. Le temps froid sans soleil donne une mauvaise maturité.

D'une façon générale, on présage une année très ordinaire tant comme quantité que comme qualité. — G. P.

Sucrage des vins dans le Sud-Ouest. — Le ministre de l'Agriculture,

Vu la loi du 4 août 1929, réglementant le sucrage des vins, sur avis conforme de la commission interministérielle de la viticulture, en date du 14 septembre 1931,

Arrête :

Article premier. — Le sucrage en première cuvée est autorisé, à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours, dans les départements de la Gironde et de la Dordogne, mais exclusivement en ce qui concerne les moûts aptes à produire les vins ayant droit aux appellations Bordeaux et Monbazillac, et selon les règles fixées par la législation en vigueur.

Art. 2. — Le chef du service de la répression des fraudes est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 21 septembre 1931. André Tardieu.

Préparation et régime fiscal des moûts concentrés

Direction générale des Contributions indirectes

Circulaire n° 490, du 4 août 1931

Depuis que la fabrication en a été entreprise, les moûts de raisin concentrés à plus de 10 % ont été considérés comme rentrant dans la catégorie des produits saccharins autres que le sucre, visés par l'article 23 de la loi du 19 juillet 1880. De ce fait, ils ont été soumis au régime des glucoses et l'interdiction d'emploi des glucoses en vinification, édictée par l'article 32 de la loi du 31 mars 1903, repris à l'article 250 du décret de codification du 21 décembre 1926, leur était applicable.

L'article 15 de la loi du 4 juillet 1921 sur la viticulture et le commerce des vins autorise désormais l'utilisation des moûts de raisin concentrés dans la fabrication du vin ; d'autre part, le même article fixe dans ses grandes lignes le régime fiscal de ces produits qui demeurent assimilés aux glucoses.

Un décret du 1er août 1931 publié au *Journal officiel* du 3 août 1931 et reproduit en annexe à la présente circulaire, détermine les conditions d'application dudit article. Ce décret comprend deux ordres de dispositions, les premières concernant l'emploi des moûts concentrés en vinification, les secondes réglementant la fabrication et l'imposition de ces moûts concentres d'une part chez le viticulteur, d'autre part chez les industriels.

I. — *Emploi des moûts concentrés en vinification*

Il paraît inutile de commenter longuement les prescriptions du nouveau règlement qui se rapprochent, de façon sensible, de celles relatives à l'emploi, à la détention, à la circulation et au commerce du sucre. Un simple examen des articles fournira au service tous les éclaircissements désirables.

Néanmoins, si, de même que le sucre, les moûts concentrés ne peuvent être utilisés que durant la période des vendanges, il y a lieu de remarquer que l'article premier du décret édicte une restriction quant au lieu d'emploi : l'addition de moût concentré à la vendange ou au moût ne doit être faite qu' « au vignoble ». L'expression « au vignoble » désigne la cave particulière ou le pressoir banal pour les récoltants isolés, les magasins ou caves des coopératives et associations de viticulteurs, et, enfin, pour ne pas interdire des pratiques courantes dans certaines régions, les chais de négociants spécialisés dans l'achat de vendanges à la propriété et qui traitent ces raisins à proximité du lieu de récolte. En raison des méthodes de vinification en usage dans la Champagne, l'addition de moûts concentrés pourra être faite sur tout le territoire de la région délimitée, aussi bien à la cave du récoltant que dans les magasins des acheteurs de moûts.

L'attention est, en outre, appelée sur les dispositions de l'article 2 concernant la provenance des moûts concentrés à utiliser. Les acquits-à-caution accompagnant des moûts concentrés destinés à la vinification doivent, dans tous les cas, mentionner le nom de cru, l'appellation ou le nom de pays de ces moûts qui ne peuvent être ajoutés qu'à des vendanges ou moûts de même cru, de même appellation ou de même nom de pays. Pour que la provenance des moûts concentrés puisse toujours être certifiée par l'Administration, l'article 20 du décret prévoit que les industriels désirant expédier les moûts concentrés sous un nom de cru, sous une appellation ou sous un nom de pays doivent manipuler et détenir dans des usines, ateliers ou magasins séparés de tous autres par la voie publique, les moûts ou vendanges ayant droit à un nom de cru, à une appellation d'origine ou à un nom de pays distinct.

D'autre part, les vendanges ou moûts additionnés de moûts concentrés ne doivent pas avoir été sucrés en première cuvée. Autrement dit, l'une des méthodes d'enrichissement est exclusive de l'autre.

Le service devra s'attacher, dans toute la mesure possible, à assister au versement des moûts concentrés sur les vendanges ou moûts. Lorsque la quantité de moûts concentrés employée atteindra quelque importance, il conviendra de prélever des échantillons du moût en nature, du moût concentré, ainsi

que du vin achevé et de soumettre ces échantillons à l'analyse du Laboratoire du ministère des Finances pour faire rechercher si l'enrichissement du vin obtenu ne dépasse pas 2°5.

II. — *Préparation et régime fiscal des moûts concentrés*

Les moûts concentrés peuvent être préparés soit par les récoltants ou les coopératives et associations de récoltants, soit par les industriels travaillant des produits d'achat.

Pour le régime à appliquer à chacune de ces catégories de producteurs, les employés se reporteront au décret, très détaillé et qui fournit toutes les indications nécessaires. En ce qui touche la préparation industrielle, les nouvelles dispositions ne font du reste que consacrer un état de fait.

Les difficultés que soulèverait l'application du décret devraient être soumises à l'appréciation de l'Administration.

Enfin, la tenue d'un répertoire qui est imposée aux fabricants et marchands d'appareils à concentrer les moûts (voir article 26 du décret) a pour but de permettre au service de connaître la destination donnée à ces appareils, ce qui doit rendre plus facile la surveillance des fabrications de moûts concentrés. Il suffira de s'assurer, deux ou trois fois par an, que le registre est régulièrement servi par les intéressés et qu'aucun excédent ou manquant n'apparaît au compte. A l'occasion de ces interventions, seront établis des bulletins 6 E, signalant toutes les ventes d'appareils, qui seront transmis par la voie hiérarchique au service du lieu de destination.

III. — *Contentieux*

L'article 15 de la loi spécifie que les infractions aux prescriptions de la loi et du décret sont punies de peines édictées par l'article 8 de la loi du 6 mai 1919. Il est évident toutefois que si ces infractions se doublent de contraventions pour fraude ou tentative de fraude aux droits sur les glucoses, les pénalités fiscales, en matière de glucoses, deviennent également applicables.

Les procès-verbaux rapportés par les employés ou par des agents étrangers à l'Administration seront donc, dans tous les cas, transmis au Parquet. Dans l'hypothèse où une contravention fiscale aurait été relevée, l'Administration joindrait son action à celle du ministère public, et si des poursuites correctionnelles n'étaient pas exercées, l'affaire serait suivie dans les conditions habituelles.

***

Le décret du 1er août 1931 constitue la charte complète des moûts de raisin concentrés à plus de 10 % ; il sera désormais inutile, en cette matière, de se reporter à toute autre instruction antérieure à la présente circulaire. — *Le directeur général :* HAGUENIN.

Exposition nationale horticole d'Automne. — L'Exposition nationale horticole d'Automne, consacrée aux Chrysanthèmes, fruits, arbres fruitiers, plantes de pleine terre fleuries, Orchidées, Légumes, Beaux-Arts et Industries horticoles, qu'organise chaque année la Société Nationale d'Horticulture de France, présidée par M. Fernand David, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 30 octobre au 8 novembre, inclus.

Pour exposer, s'adresser au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (7e). — *Le secrétaire général,* Alfred NOMBLOT, *député de la Seine.*

Union de la production et du commerce des vins d'Alsace. — Un véritable besoin s'était fait sentir de créer un organe centralisateur de la défense des intérêts de la production et du commerce des vins d'Alsace. Il est apparu, en effet, que l'examen en commun de bien des problèmes surgis au cours des dernières années, ne pouvait qu'être utile à ces deux branches importantes de notre vie économique.

A l'exemple de ce qui existe déjà en Gironde et en Bourgogne, la viticulture

et le commerce des vins d'Alsace viennent de constituer l' « Union de la Production et du Commerce des vins d'Alsace ».

L'objet de cette Union est de grouper la propriété viticole et le commerce des vins en gros et en détail pour l'étude et la solution de toutes les questions d'intérêt général, concernant la défense des vins d'Alsace, notamment le développement des marchés intérieur et extérieur, la défense des marques et la protection des appellations d'origine, la répression des fraudes, la propagande, la diffusion des connaissances techniques et la constitution d'un fonds commun à cet effet.

La création de cette Union a pu être réalisée grâce à l'autorité de M. Ad. Walter de Gertwiller, président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, et de M. Fritz Boeckel, président du Syndicat des négociants en vins et viticulteurs du vignoble alsacien et, d'autre part, grâce au concours spontanément consenti des présidents des Syndicats du commerce en gros des vins du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, MM. Jules Burckard, de Mulhouse et Georges Strohl de Wangen.

Le bureau désigné par le Conseil d'administration de cette Union est composé comme suit :

Président : M. Ad. Walter, président de l'Association des viticulteurs d'Alsace ;

Vice-présidents : MM. F. Boeckel, président du Syndicat des négociants en vins-viticulteurs du vignoble alsacien ; J. Burckard, président du Syndicat du commerce en gros des vins du département du Haut-Rhin ;

Secrétaire général : M. L. Rieder, inspecteur général du Service de la Répression des fraudes ;

Trésorier : M. André Meyer, gérant du périodique « *Les Vins d'Alsace* ».

Le secrétariat de cette Union se trouve à Strasbourg, 5, rue Lamey.

Ecole d'Agriculture de Cibeins. — Sur 10 élèves présentés au concours d'admission aux Ecoles Nationales d'Agriculture, 9 ont été reçus dont 3 classés parmi les 10 premiers.

Le principal but de l'Ecole est de former de bons praticiens, instruits, qui peuvent se créer de très bonnes situations dans toutes les branches de l'agriculture.

Pour tous renseignements et inscription, s'adresser à M. le Maire de Lyon, 4e bureau, Mairie centrale, ou à M. le directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

Bibliographie

Guide-Album de l'amateur des grands vins de Bordeaux

Ce Guide-Album, d'une luxueuse présentation, dont le texte sera imprimé en quatre langues (français, anglais, allemand, espagnol), fera connaître au lecteur les qualités bienfaisantes des vins fins de Bordeaux, la façon de les déguster et l'art de les boire ; il donnera quelques indications utiles sur les soins à donner aux vins chez le consommateur, ainsi que sur la qualité des vins de Bordeaux, rouges et blancs, de 1870 à nos jours ; des notices sur les caractères distinctifs des vins fins des principales régions de la Gironde. On y trouvera également une carte vinicole de la Gironde, en 7 couleurs, indiquant d'une façon parfaite les différentes régions des vins de Bordeaux.

La partie illustrée sera constituée par des clichés représentant la vue de la bouteille, du bouchon, de la capsule et de l'étampe de caisses, d'environ 200 des Grands Crus de la Gironde.

Tenant compte de la crise actuelle du vin et de l'effort qui doit être fait pour la conjurer, nous ne doutons pas que vous comprendrez la très grande portée d'une telle propagande et que vous nous aiderez dans la diffusion de cette brochure qui fera mieux connaître et mieux vendre nos Grands Vins dans le monde entier.

Le prix du Guide-Album sera de 10 francs par unité, 12 fr. 70 franco recommandé pour la Belgique et, pour une commande d'au moins 100 exemplaires, le prix sera réduit à 6 francs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus, 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.000 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 480 à 550 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 325 à 400 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 375 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 600 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 300 fr. Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1930 : Rouge, de 11 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 12 fr. » à 12 fr. 50. Récolte 1931, 9 fr. » à 11 fr. ».

Midi. — *Nîmes (4 octobre 1931).* — *Cote officielle :* Vins 1931, Aramon, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 ; Montagne, de 11 fr. à 12 fr. ; Costières, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à 680 fr. ; trois-six de marc 86°, de 630 à 640 fr. ; eau-de-vie de marc 100°, 625 à 630 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (5 octobre). — Vins rouges, de 9 fr. à 9 fr. 50, enlèvement immédiat ; 10 fr. à 11 fr. logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 615 à 620 fr. Esprit de marc à 86°, 630 francs.

Béziers (2 octobre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré. Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (3 octobre). — Marché d'Olonzac, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré 1930.

Perpignan (2 octobre). — Vins, de 9 à 10 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité.

Carcassonne (3 octobre). — Récolte 1930, de 9 fr. » à 11 fr. 50 le degré.

Narbonne (5 octobre). — Vins rouges 1931, de 10 fr. à 12 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin. de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, » à » fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. : Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 153 fr. » à 155 fr. »; orges, 74 fr à 75 fr.; escourgeons, 76 fr. à 80 fr.; maïs, 62 fr. » à 66 fr. »; riz, » fr.; seigle, 76 fr. à 88 fr.; sarrasin, 78 fr. à 82 fr.; avoines, 76 fr. » à 82 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 56 fr. 12 à » fr. ». Buenos-Ayres, 44 fr. 56 à 45 fr. 34. Chicago, 44 fr. 37 à » fr. ». — Sons, 43 fr. à 47 fr. — Recoupettes, de 38 à 43 fr.; remoulages, de 65 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 70 à 85 fr.; sterling, 50 à 65 fr.; Rosa, 110 à 118 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 200 fr. à 230 fr.; foin, 185 fr. à 220 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 350 à 450 fr.; trèfles violet du Midi, de » à » fr.; Féveroles, de 90 à 95 fr.; luzerne, de 450 à 580 fr.; sainfoin, 150 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 213 fr. » à 216 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 16 fr. 50. — Veaux 7 fr. » à 16 fr. ». — Moutons, 9 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. 20. — Longe, de 10 fr. 50 à 15 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb.** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 260 à 410 fr. — Citrons, 400 à » fr. — Coings, 200 à 300 fr. — Oranges Espagne, 225 à 380 fr. — Pêches, 500 fr. — Pommes communes, 150 à » fr. — Poires communes, 220 à 275 fr. — Poires de choix, 340 à 600 fr. — Figues, 250 à 525 fr. — Tomates du Midi, 110 à 130 fr. — Raisin du Midi, 140 à 300 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Noisettes, 300 à 500 fr. — Haricots verts du Midi, 350 à 750 fr. — Haricots à écosser, 180 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 400 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Laitues de Paris, 80 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION. 17, RUE CASSETTE